

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
21 iulie 2026**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Model

- Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem. Nu se acordă fracțiuni de punct.
- Se acordă zece puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea la zece a punctajului total acordat pentru lucrare.

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

1. (10 puncte)

- a. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror patru** cerințe igienico-sanitare privind procesul tehnologic din alimentație **4x1 punct=4 puncte**
- b. Caracterizarea igienei individuale specifice lucrătorilor din alimentație, prin prisma regulilor de igienă individuală a corpului și a ținutei **2 puncte**
1 punct pentru precizarea aspectelor referitoare la igiena corporală; consumul de alimente și produse care pot transmite mirosuri neplăcute în prezența clienților;
1 punct pentru prezentarea aspectelor referitoare la calitatea și starea de curățenie a îmbrăcămintei și ținutei de lucru a personalului.
- c. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror patru** cerințe de igienă a mâinilor și unghiilor pentru personalul din alimentație **4x1 punct=4 puncte**

2. (10 puncte)

- a. Descrierea modalității de strângere a fețelor de masă, după terminarea programului **2 puncte**
1 punct pentru prezentarea modului de strângere a fețelor de masă curate;
1 punct pentru prezentarea modului de strângere a fețelor de masă murdare uscate și murdare umede.
- b. Prezentarea modului de realizare a curățeniei după terminarea programului de funcționare **4 puncte**
1 punct pentru prezentarea modului în care sunt curățate scaunele;
1 punct pentru descrierea modului de curățare a pardoselii;
1 punct pentru prezentarea modalităților de curățare a mobilierului și echipamentelor tehnice;
1 punct pentru precizarea materialelor și ustensilelor folosite la curățenie.
- c. - Descrierea modului în care se realizează aducerea tacâmurilor, în etapa realizării mise-en-place-ului de întâmpinare **2 puncte**
1 punct pentru descrierea modului de aducere a tacâmurilor pe tavă;
1 punct pentru prezentarea modalităților de aducere a tacâmurilor pe farfurie și învelite în șervet.
- Descrierea modului de așezarea a tacâmurilor pe mese, în etapa realizării mise-en-place-ului de întâmpinare **2 puncte**
1 punct pentru descrierea modului de manevrare a tacâmurilor de către chelner;
1 punct pentru prezentarea modului în care se așază pe masă fiecare categorie de tacâmuri.

3. (10 puncte)

- a. Câte **1 punct** pentru menționarea **fiecărui rol** îndeplinit de prăjituri prin structura și aspectul lor **4x1 punct=4 puncte**
- b. Descrierea operației de umplere a prăjiturilor cu blat cu referire și la rolul acestora **4 puncte**
2 puncte pentru descrierea tehnicii de realizare a umplerii alternativ cu tramparea capacelor de blat și alternarea acestora cu crema;
2 puncte pentru prezentarea rolului umplerii pentru valoarea nutritivă, calitățile senzoriale, structura și stabilitatea prăjiturii.

c. Prezentarea modului de finisare a prăjiturii Amandine, cu referire la glasarea în fondant și componentele decorului. **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre finisarea prăjiturii Amadine.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

a. Caracterizarea preparatelor din carne tocată, cu referire la valoare nutritivă și gustativă, aspect, digestibilitate, la sortimentul diversificat și tehnologiile aplicate **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre caracteristicile preparatelor din carne tocată.

b. Descrierea tipurilor de carne, cu referire la structura, piesele și sorturile folosite, precum și la modul în care acestea sunt pregătite pentru tocare **6 puncte**

3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre tipurile de carne folosite pentru tocare.

c. Prezentarea tehnologiei de obținere a preparatului "Musaca de cartofi" **8 puncte**

Punctajul se distribuie astfel:

1 punct pentru precizarea materiilor prime necesare;

1 punct pentru descrierea operațiilor pregătitoare;

1 punct pentru descrierea preparării tocăturii;

2 puncte pentru descrierea operațiilor de formare a preparatului;

1 punct pentru descrierea tratamentului termic;

1 punct pentru prezentarea operațiilor de finalizare a structurii preparatului;

1 punct pentru descrierea operațiilor de porționare, montare pentru prezentare și servire.

d. Prezentarea indicilor de calitate ai preparatelor din carne tocată, cu referire la aspectul, forma, consistența, gustul, aroma, tocăturii și legumelor. **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre indicii de calitate ai preparatelor din carne tocată.

e. - Caracterizarea, din punct de vedere constructiv, a friteuzei, cu referire la sursa de alimentare, structura și părțile componente ale friteuzei. **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre construcția friteuzei.

- Caracterizarea, din punct de vedere funcțional, a friteuzei, cu referire la modalitatea în care se realizează creșterea temperaturii uleiului; se realizează efectul de prăjire; se alimentează și se evacuează uleiul; se fixează și se scoate coșul din bazinul cu ulei. **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre funcționarea friteuzei.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

III.1. (24 de puncte)

a.	Câte 3 puncte pentru prezentarea caracteristicilor specifice fiecăreia dintre cele două forme de organizare a activității didactice (<i>frontal, individual</i>)	2x3 puncte=6 puncte
b.	- Câte 1 punct pentru menționarea oricărui avantaj specific fiecăreia dintre cele două forme de organizare a activității didactice (<i>frontal, individual</i>) - Câte 1 punct pentru menționarea oricărei limite specifice fiecăreia dintre cele două forme de organizare a activității didactice (<i>frontal, individual</i>)	2x1 punct=2 puncte 2x1 punct=2 puncte
c.	- Precizarea oricărui tip de activitate didactică organizată frontal - Precizarea oricărui tip de activitate didactică organizată individual	1 punct 1 punct
d.	12 puncte pentru prezentarea modului de desfășurare a celor două tipuri de activități didactice precizate la punctul c.	

	Punctajul se acordă numai dacă elementele menționate, pentru fiecare tip de activitate didactică, sunt corelate și se distribuie astfel:	
	- câte 1 punct pentru tema activității didactice și a rezultatelor învățării vizate	2x1 punct=2 puncte
	- câte 1 punct pentru locul de desfășurare	2x1 punct=2 puncte
	- câte 1 punct pentru resursele necesare desfășurării activității	2x1 punct=2 puncte
	- câte 2 puncte pentru activitatea elevilor	2x2 puncte=4 puncte
	- câte 1 punct pentru activitatea profesorului	2x1 punct=2 puncte

III.2. Câte 2 puncte pentru prezentarea fiecăreia dintre **cele trei** noțiuni (validitatea, fidelitatea și obiectivitatea instrumentelor de evaluare) **3x2 puncte=6 puncte**